

# Schinken-Käse-Croissants

Pizza » Party-Pizza

## Zutaten (12 Stück)

- » 200g Gouda
- » 500g Teig für Croissants
- » 12 Scheiben Kochschinken
- » 1 Eigelb
- » 2 EL Milch

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Käse fein reiben. 1/3 Käse beiseite stellen. Teig entrollen und in die vormarkierten Dreiecke teilen. Jeweils mit Käse bestreuen und mit je einer Scheibe Schinken belegen.

2. Teigdreiecke von der breiten Seite her aufrollen und zu Croissants formen. Eigelb und Milch verquirlen. Croissants damit bestreichen und mit übrigem Käse bestreuen.

3. Je 6 Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 175°C 12-15min backen.

Nährwerte: 260kcal/E16g/F13g/KH17g pro Stück

angelegt am: 06.04.2004

Rezept-Nr: 1006

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke